

**LOTTO 1
TABELLE DIETETICHE
(GRAMMATURE PORZIONI E PIATTI)**

PRIMI PIATTI

| Grammatura vari tipi di pasta | GR. |
|--------------------------------------|------------|
| PASTA ALL'UOVO | 90 |
| PASTA ASCIUTTA NEI VARI FORMATI | 90 |
| PASTINA NEI VARI PASSATI | 50 |
| RISO NEI VARI PASSATI | 50 |
| CROSTINI | 40 |
| TAGLIATELLE | 90 |
| GNOCCHETTI DI PATATE | 250 |
| FARINA DI MAIS | 130 |

| CONDIMENTO PER PASTA/RISO/IN BIANCO/BURRO E PARMIGIANO | GR. |
|---|------------|
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 10 |
| PARMIGIANO REGGIANO | 15 |
| BURRO | 4 |
| SALE | Q.B. |

| CONDIMENTO PER PASTA/RISO ALL'OLIO | GR. |
|---|------------|
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 10 |
| PARMIGIANO REGGIANO | 15 |
| SALE | Q.B. |

| SUGO AL POMODORO | GR. |
|-----------------------------|------------|
| POMODORI PELATI | 80 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 10 |
| PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI | Q.B. |
| PARMIGIANO REGGIANO | 15 |
| SALE | Q.B. |

| SUGO AL POMODORO E BASILICO | GR. |
|------------------------------------|------------|
| POMODORI PELATI | 80 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 10 |
| PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI | Q.B. |
| BASILICO | Q.B. |
| PARMIGIANO REGGIANO | 15 |
| SALE | Q.B. |

| RAGU' DI CARNE | GR. |
|-----------------------------|------------|
| POMODORI PELATI | 65 |
| CARNE BOVINA ANTERIORE | 45 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 7 |
| PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI | Q.B. |
| PARMIGIANO REGGIANO | 15 |
| SALE | Q.B. |

| SUGO AL PESTO | GR. |
|-----------------------------|------------|
| BASILICO | 30 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 10 |
| PATATE | 5 |
| PARMIGIANO REGGIANO | 15 |
| PINOLI | Q.B |
| AGLIO | Q.B |
| SALE | Q.B |

| PESTO CONFEZIONATO | GR. |
|-----------------------------|------------|
| PESTO | 40 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 10 |
| PARMIGIANO REGGIANO | 10 |
| SALE | Q.B |

| SUGO AL POMODORO E PESTO | GR. |
|---------------------------------|------------|
| POMODORI PELATI | 45 |
| PATATE | 5 |
| BASILICO | 20 |
| PINOLI | Q.B |
| AGLIO | Q.B |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 15 |
| PARMIGIANO REGGIANO | 15 |
| PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI | Q.B |
| SALE | Q.B |

| SUGO DI POMODORO E RICOTTA | GR. |
|-----------------------------------|------------|
| POMODORI PELATI | 80 |
| RICOTTA | 40 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 7 |
| PARMIGIANO REGGIANO | 15 |
| PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI | Q.B |
| SALE | Q.B |

| SUGO ALLE ZUCCHINE | GR. |
|-----------------------------|------------|
| POMODORI PELATI | 85 |
| ZUCCHINE | 50 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 7 |
| PARMIGIANO REGGIANO | 15 |
| PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI | Q.B |
| SALE | Q.B |

| SUGO ALLE VERDURE/RAGU' VEGETALE/ ORTOLANO | GR. |
|---|------------|
| POMODORI PELATI | 85 |
| ZUCCHINE | 30 |
| FAGIOLINI | 20 |
| PISELLI SURGELATI | 20 |
| PARMIGIANO REGGIANO | 15 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 7 |
| PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI | Q.B |
| SALE | Q.B |

| SUGO ALLA PUTTANESCA | GR. |
|-----------------------------|------------|
| POMODORI PELATI | 85 |
| PEPERONI | 50 |
| OLIVE VERDI SNOCCIOLATE | 3 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 7 |
| PARMIGIANO REGGIANO | 15 |
| PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI | Q.B |
| SALE | Q.B |

| SUGO ALLE VONGOLE | GR. |
|-----------------------------|------------|
| POMODORI PELATI | 60 |
| VONGOLE | 30 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 7 |
| PARMIGIANO REGGIANO | 15 |
| VINO BIANCO | Q.B |
| PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI | Q.B |
| SALE | Q.B |

| SUGO AL POMODORO/TONNO | GR. |
|-------------------------------|------------|
| POMODORI PELATI | 85 |
| TONNO SOTT'OLIO | 25 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 7 |
| PARMIGIANO REGGIANO | 15 |
| PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI | Q.B |
| SALE | Q.B |

| SUGO AI QUATTRO FORMAGGI | GR. |
|---------------------------------|------------|
| EDAMER | 20 |
| EMMENTHAL | 20 |
| MOZZARELLA | 20 |
| PARMIGIANO REGGIANO | 20 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 7 |
| BRODO VEGETALE ESTRATTO | Q.B |
| SALE | Q.B |

| SUGO AL FONTAL | GR. |
|-----------------------|------------|
| BURRO | 15 |
| LATTE INTERO UHT | 35 |
| PANNA | 15 |
| PARMIGIANO REGGIANO | 15 |
| FONTINA/FONTAL | 35 |
| SALE | Q.B |

| SUGO AI PEPERONI | GR. |
|-----------------------------|------------|
| POMODORI PELATI | 85 |
| PEPERONI | 50 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 7 |
| PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI | Q.B |
| PARMIGIANO REGGIANO | 15 |
| SALE | Q.B |

| SUGO ALLE MELANZANE | GR. |
|-----------------------------|------------|
| POMODORI PELATI | 85 |
| MELANZANE | 50 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 7 |
| PARMIGIANO REGGIANO | 15 |
| PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI | Q.B |
| SALE | Q.B |

| SUGO AI FUNGHI | GR. |
|-----------------------------|------------|
| PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI | Q.B |
| FUNGHI SECCHI | 4 |
| FUNGHI COLTIVATI | 7 |
| PARMIGIANO REGGIANO | 20 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 7 |
| BURRO | 15 |
| BRODO VEGETALE ESTRATTO | Q.B |
| SALE | Q.B |

| SUGO ALLA PARMIGIANA | GR. |
|-----------------------------|------------|
| PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI | Q.B |
| PARMIGIANO REGGIANO | 30 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 15 |
| BRODO VEGETALE ESTRATTO | Q.B |
| SALE | Q.B |

| MINESTRA DI PATATE | GR. |
|-----------------------------------|------------|
| CAROTE | 5 |
| PATATE | 140 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 4 |
| SEDANO | 5 |
| CIPOLLE | 5 |
| PARMIGIANO REGGIANO | 15 |
| SALE, PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI | Q.B |
| ACQUA | Q.B |

| PASSATO DI VERDURA/CREMA DI VERDURA/ MINESTRONE DI VERDURA/ZUPPA DI VERDURA | GR. |
|--|------------|
| VERDURE MISTE: carote, zucca o zucchine, costine o coste, verza, porro, cipolla. | 110 |
| PATATE | 70 |
| PARMIGIANO REGGIANO | 15 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 4 |
| PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI | Q.B |
| SALE | Q.B |
| ACQUA | Q.B |

| MINESTRONE/PASSATO ALLA GENOVESE O LIGURE | GR. |
|---|------------|
| VERDURE MISTE: carote, zucca o zucchine, costine o coste, verza, porro. | 110 |
| PATATE | 70 |
| PARMIGIANO REGGIANO | 15 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 4 |
| PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI | Q.B |
| BASILICO | 5 |
| SALE | Q.B |
| ACQUA | Q.B |

| PASSATO DI LEGUMI | GR. |
|-----------------------------|------------|
| LEGUMI SECCHI: CANNELLINI, | 12 |
| LENTICCHIE | 12 |
| CECI | 12 |
| PATATE | 120 |
| PARMIGIANO REGGIANO | 15 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 4 |
| SEDANO E CIPOLLA | Q.B |
| SALE | Q.B |
| ACQUA | Q.B |

| PASSATO/MINESTRA/CREMA DI ZUCCA | GR. |
|--|------------|
| ZUCCA | 60 |
| PATATE | 75 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 4 |
| PARMIGIANO REGGIANO | 15 |
| SALE | Q.B |
| ACQUA | Q.B |
| PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI CIPOLLA E SEDANO | Q.B |

| PASTA E FAGIOLI | GR. |
|------------------------------------|------------|
| FAGIOLI BORLOTTI/CANNELLINI SECCHI | 40 |
| PATATE | 100 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 4 |
| PARMIGIANO REGGIANO | 15 |
| SALE | Q.B |
| ACQUA | Q.B |
| PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI | Q.B |

| CREMA DI PATATE E PORRI/ZUPPA DI PATATE E PORRI/PASSATO DI PATATE E PORRI/VELLUTATA DI PORRI | GR. |
|---|------------|
| PORRI | 40 |
| PATATE | 100 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 4 |
| PARMIGIANO REGGIANO | 15 |
| SALE | Q.B |
| ACQUA | Q.B |
| PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI | Q.B |

| ZUPPA DEL CASALE | GR. |
|------------------------------------|------------|
| FAGIOLI BORLOTTI/CANNELLINI SECCHI | 15 |
| LENTICCHIE SECCHIE | 15 |
| CECI SECCHI | 15 |
| ORZO PERLATO | 35 |
| PATATE | 100 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 4 |
| PARMIGIANO REGGIANO | 15 |
| SALE | Q.B |
| ACQUA | Q.B |
| PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI | Q.B |

| POLENTA | GR. |
|-----------------------------|------------|
| FARINA DI MAIS | 130 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 12 |
| SALE | Q.B |
| ACQUA | Q.B. |

| POLENTA CON BURRO E PARMIGIANO | GR. |
|---------------------------------------|------------|
| FARINA DI MAIS | 130 |
| BURRO | 20 |
| PARMIGIANO | 20 |
| SALE | Q.B |
| ACQUA | Q.B. |

SECONDI PIATTI CALDI

| | |
|--|------------|
| COSCIA DI POLLO ARROSTO/ AL FORNO | GR. |
| COSCIA DI POLLO | 250 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 7 |
| PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI | Q.B |
| SALE | Q.B |

| | |
|--------------------------------|------------|
| SCALOPPINE AL LIMONE | GR. |
| CARNE DI BOVINO/TACCHINO/POLLO | 120 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 7 |
| FARINA "00" | Q.B. |
| SALE | Q.B |
| SUCCO DI LIMONE | 4 |

| | |
|----------------------------------|------------|
| SCALOPPINE ALLA PIZZAIOLA | GR. |
| CARNE DI BOVINO | 120 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 7 |
| FARINA "00" | Q.B |
| SALE | Q.B |
| POMODORI PELATI | 40 |
| PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI | Q.B |
| ORIGANO | Q.B |

| | |
|--|------------|
| BOLLITO | GR. |
| CARNE BOVINA ANTERIORE | 170 |
| PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI | Q.B. |
| SALE | Q. B |
| SALSA VERDE | GR. |
| PREZZEMOLO | 5 |
| ACCIUGHE SOTTOLIO | 20 |
| CETRIOLINI | 20 |
| CIPOLLE | 3 |
| SEDANO | 3 |
| CAROTE | 3 |
| PATATE | 20 |
| AGLIO | 1 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 10 |
| SALE-ACETO | Q.B |
| SALSA ROSSA: KETCHUP | 30 |
| SALSA MAIONESE: MAIONESE STABILIZZATA | 30 |

| | |
|---|------------|
| SALSICCIA DI POLLO E/O TACCHINO IN UMIDO | GR. |
| SALSICCIA DI POLLO E/O TACCHINO | 170 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 4 |
| POMODORI PELATI | 40 |
| PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI | Q.B |
| SALE | Q.B |

| | |
|---|------------|
| SALSICCIA DI POLLO E/O TACCHINO AI FERRI | GR. |
| SALSICCIA DI POLLO E/O TACCHINO | 170 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 4 |
| SALE | Q.B |

| | |
|--|------------|
| PETTO DI POLLO/ TACCHINO IMPANATO | GR. |
| CARNE DI POLLO/TACCHINO | 140 |
| PANE PESTO | Q.B |
| UOVA PASTORIZZATE | 15 |
| OLIO DI ARACHIDI | 17 |
| SALE | Q.B |
| LIMONE A PARTE | 1X4 |

| | |
|--|------------|
| ROLATA / ROLATINE DI CONIGLIO/ POLLO/TACCHINO | GR. |
| CARNE DI CONIGLIO/POLLO/TACCHINO | 150 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 7 |
| PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI | Q.B |
| SALE | Q.B |

| | |
|----------------------------------|------------|
| SPEZZATINO DI CARNI MISTE | GR. |
| CARNE BOVINA | 40 |
| CARNE TACCHINO | 60 |
| CARNE POLLO | 60 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 4 |
| PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI | Q.B |
| POMODORO | 40 |
| SALE | Q.B |

| | |
|-------------------------------------|------------|
| FESA DI TACCHINO CON VERDURA | GR. |
| CARNE DI TACCHINO (FESA) | 150 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 10 |
| PEPERONI | 15 |
| CAROTE | 15 |
| PATATE | 15 |
| CIPOLLE | 5 |
| SEDANO | 5 |
| AGLIO | 1 |
| SALE | Q.B |

| | |
|-----------------------------------|------------|
| ARROSTO DI BOVINO/TACCHINO | GR. |
| CARNE DI BOVINO/TACCHINO | 150 |
| FARINA "00" | Q.B |
| PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI | Q.B |
| SALE | Q, B |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 7 |

| | |
|--|------------|
| ARROSTO DI BOVINO CON SALSA AI FUNGHI | GR. |
| CARNE BOVINA | 150 |
| FARINA "00" | Q.B |
| FUNGHI COLTIVATI | 40 |
| PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI | Q.B |
| SALE | Q, B |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 10 |

| INVOLTINI ALLA BOSCAIOLA | GR. |
|---------------------------------|------------|
| CARNE DI BOVINO | 130 |
| FUNGHI COLTIVATI | 30 |
| FARINA "00" | Q.B |
| PANE PESTO | Q.B |
| PARMIGIANO REGGIANO | 5 |
| LATTE INTERO UHT | 10 |
| UOVA PASTORIZZATE | 15 |
| POMODORI PELATI | 40 |
| PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI | Q.B |
| SALE | Q.B |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 7 |

| FILETTO DI NASELLO/ PLATESSA/ MERLUZZO CON MAIONESE | GR. |
|--|------------|
| PESCE: NASELLO-PLATESSA-MERLUZZO (peso a crudo scongelato) | 170 |
| FARINA "00" | Q.B |
| MAIONESE STABILIZZATA | 30 |
| PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI (ALLORO-CIPOLLA-SEDANO-CAROTA) | Q.B |
| SALE | Q.B |

| FILETTO DI PLATESSA IMPANATO | GR. |
|---|------------|
| PESCE: PLATESSA (peso a crudo scongelato) | 170 |
| PANE PESTO | 20 |
| UOVA PASTORIZZATE | 15 |
| OLIO DI ARACHIDI | 15 |
| LIMONE A PARTE | 1X4 |
| SALE | Q.B |

| UOVA SODE CON PISELLI | GR. |
|------------------------------|------------|
| UOVA SODE | N°2 |
| PISELLI SURGELATI | 130 |
| PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI | 12 |
| POMODORI PELATI | 20 |
| SALE | Q.B |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 5 |

| CROCCHETTE DI RICOTTA E SPINACI | GR. |
|--|------------|
| UOVA PASTORIZZATE | 20 |
| PANE PESTO | 10 |
| RICOTTA | 60 |
| SPINACI SURGELATI | 60 |
| PARMIGIANO REGGIANO | 6 |
| SALE | Q.B |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 7 |

| | |
|------------------------|------------|
| TORTA DI PATATE | GR. |
| UOVA PASTORIZZATE | 25 |
| PARMIGIANO REGGIANO | 25 |
| PATATE | 110 |
| EDAMER/FONTAL | 50 |
| BURRO | 7 |
| SALE | Q.B |
| FARINA "00" | Q.B |

| | |
|--|------------|
| TORTINO/FRITTATA DI SPINACI/ CAROTE/ CIPOLLE/ZUCCHINE/ERBETTE | GR. |
| SPINACI/CAROTE/CIPOLLE/ZUCCHINE/ERBETTE | 40 |
| UOVA PASTORIZZATE | 70 |
| PATATE | 20 |
| PARMIGIANO REGGIANO | 15 |
| PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI | Q.B |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 6 |
| SALE | Q.B |

| | |
|-----------------------------------|------------|
| TORTINO DI RICOTTA ERBETTE | GR. |
| UOVA PASTORIZZATE | 70 |
| RICOTTA | 50 |
| BIETA | 20 |
| PARMIGIANO REGGIANO | 25 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 6 |
| SALE | Q.B |
| PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI | Q.B |

| | |
|----------------------------------|------------|
| MELANZANE ALLA VALDOSTANA | GR. |
| MELANZANE (peso a crudo) | 230 |
| FONTINA | 55 |
| POMODORI PELATI | 40 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 10 |
| SALE | Q.B |
| PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI | Q.B |

| | |
|--|------------|
| MELANZANE/ ZUCCHINE ALLA PARMIGIANA | GR. |
| MELANZANE/ ZUCCHINE (peso a crudo) | 130 |
| UOVA PASTORIZZATE | 20 |
| LATTE INTERO UHT | 15 |
| EDAMER | 30 |
| FARINA "00" | 7 |
| PARMIGIANO REGGIANO | 10 |
| POMODORI PELATI | 70 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 12 |
| SALE | Q.B |
| PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI | Q.B |

| | |
|--|------------|
| VERDURE RIPIENE: ZUCCHINE- PEPERONI-CIPOLLE | GR. |
| ZUCCHINE - PEPERONI - CIPOLLE (peso a crudo) | 130 |
| CARNE BOVINA DI 1a COTTURA (peso a crudo) | 50 |
| LATTE INTERO UHT | 10 |
| PANE PESTO | 8 |
| UOVA PASTORIZZATE | 20 |
| FARINA "00" | 5 |
| PARMIGIANO REGGIANO | 7 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 7 |
| SALE | Q.B |
| PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI | Q.B |

SECONDI PIATTI FREDDI

| | |
|------------------------|---------------|
| TONNO SOTT'OLIO | 150 minimo |
|------------------------|---------------|

| | |
|----------------------------|---------------|
| SCATOLETTA DI CARNE | 180 minimo |
|----------------------------|---------------|

| | |
|------------------|------|
| UOVA SODE | N° 2 |
|------------------|------|

| | |
|---|------------|
| FORMAGGI STAGIONATI | GR. |
| ASIAGO, EMMENTHAL, GROVIERA, FONTINA, GORGONZOLA, ITALICO, PROVOLA, PROVOLONE, ROBIOLA, SCAMORZA, MOZZARELLA, STRACCHINO, TALEGGIO, TOMA, BELPAESE, PRIMO SALE, FETA, FORMAGGI DI CAPRA | 120 |

| | |
|--|-----------|
| FORMAGGI FRESCHI | GR |
| ANNABELLA, DELISSY, ROCCAVERANA, PHILADELPHIA, QUICK, TOMINI FRESCHI, RICOTTA FRESCA DI LATTE VACCINO, FORMAGGIO FRESCO DI CAPRA | 140 |

CONTORNI

| CAVOLFIORI LESSI CALDI | GR. |
|-------------------------------|------------|
| CAVOLFIORI (peso a crudo) | 270 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 8 |
| SALE | Q.B. |

| INSALATA MISTA | GR. |
|-----------------------------|------------|
| INSALATA VERDE | 35 |
| INSALATA ROSSA | 10 |
| CAROTE | 15 |
| RAPANELLI | 15 |
| SEDANO | 15 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 8 |
| SALE/ACETO | Q.B. |

| BROCCOLI ALL'OLIO/SALTATI ALL'OLIO | GR. |
|---|------------|
| BROCCOLI (peso a crudo) | 270 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 8 |
| PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI | Q.B. |
| SALE | Q.B. |

| CAROTE AL FORNO | GR. |
|-----------------------------|------------|
| CAROTE (peso a crudo) | 270 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 8 |
| SALE | Q.B. |
| PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI | Q.B. |

| FAGIOLINI IN INSALATA CALDI /LESSI CALDI | GR. |
|---|------------|
| FAGIOLINI (peso a crudo) | 220 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 5 |
| SALE | Q.B. |
| ACETO | Q.B. |

| INSALATA DI VERDURE LESSE MISTE CALDE / MACEDONIA DI VERDURE CALDE | GR. |
|---|------------|
| PATATE (peso a crudo) | 80 |
| CIPOLLE (peso a crudo) | 50 |
| CAROTE (peso a crudo) | 50 |
| FAGIOLINI | 70 |
| PISELLI | 60 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 10 |
| SALE | Q.B. |
| ACETO | Q.B. |

| PATATE E FAGIOLINI IN INSALATA LESSI CALDI | GR. |
|---|------------|
| PATATE (peso a crudo) | 150 |
| FAGIOLINI (peso a crudo) | 100 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 10 |
| SALE | Q.B. |
| ACETO | Q.B. |

| | |
|---------------------------------|------------|
| PORRI/FINOCCHI GRATINATI | GR. |
| PORRI/FINOCCHI (peso a crudo) | 300 |
| BURRO | 13 |
| PANE PESTO | Q.B. |
| PARMIGIANO | 10 |
| SALE | Q.B |

| | |
|--|------------|
| FINOCCHI SALTATI ALL'OLIO/ FINOCCHI ALLA PARMIGIANA | GR. |
| FINOCCHI (peso a crudo) | 250 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 10 |
| PARMIGIANO REGGIANO | 15 |
| SALE | Q.B |

| | |
|------------------------------------|------------|
| LENTICCHIE/FAGIOLI IN UMIDO | GR. |
| LENTICCHIE O FAGIOLI | 140 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 10 |
| POMODORI PELATI | 40 |
| PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI | Q.B |
| SALE | Q.B |

| | |
|---------------------------------|------------|
| PISELLI SALTATI ALL'OLIO | GR. |
| PISELLI SURGELATI | 140 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 10 |
| PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI | Q.B |
| SALE | Q.B |

| | |
|------------------------------|------------|
| PISELLI ALLA PARIGINA | GR. |
| PISELLI SURGELATI | 140 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 10 |
| PREZZEMOLO | Q.B |
| PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI | Q.B |
| SALE | Q.B |

| | |
|-----------------------------|------------|
| INSALATA DI CAROTE | GR. |
| CAROTE | 100 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 10 |
| ACETO | Q.B |

| | |
|---|------------|
| INSALATA DI FAGIOLINI E POMODORI | GR. |
| POMODORI | 120 |
| FAGIOLINI | 70 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 10 |
| SALE | Q.B |
| ACETO | Q.B |

| | |
|----------------------------------|------------|
| PATATE PREZZEMOLATE CALDE | GR. |
| PATATE (peso a crudo) | 250 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 10 |
| PREZZEMOLO | Q.B. |
| SALE | Q.B. |
| ACETO | Q.B. |

| | |
|-----------------------------|------------|
| PATATE AL FORNO | GR. |
| PATATE (peso a crudo) | 250 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 12 |
| ROSMARINO, AGLIO | Q.B. |
| SALE | Q.B. |

| | |
|-----------------------------|------------|
| CROCCHETTE DI PATATE | GR. |
| PATATE | 200 |
| PANE PESTO | 10 |
| PARMIGIANO REGGIANO | 7 |
| UOVA PASTORIZZATE | 20 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 10 |
| SALE | Q.B. |

| | |
|---------------------------------------|------------|
| CROCCHETTE DI PATATE SURGELATE | GR. |
| N° 7 CROCCHETTE SURGELATE | |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 7 |
| SALE | Q.B. |

| | |
|-----------------------------|------------|
| ZUCCHINE TRIFOLATE | GR. |
| ZUCCHINE (peso a crudo) | 220 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 7 |
| PREZZEMOLO | Q.B. |
| CIPOLLA | 4 |
| SALE | Q.B. |

| | |
|-----------------------------|------------|
| CAROTE PREZZEMOLATE | GR. |
| CAROTE (peso a crudo) | 250 |
| PREZZEMOLO | Q.B. |
| SALE | Q.B. |
| PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI | Q.B. |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 7 |

| | |
|-----------------------------|------------|
| PEPERONATA | GR. |
| PEPERONI (peso a crudo) | 180 |
| CIPOLLE | 60 |
| POMODORI PELATI | 30 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 7 |
| AGLIO | Q.B. |
| BASILICO | Q.B. |
| SALE | Q.B. |

| CAPONATA DI VERDURE | GR. |
|-----------------------------|------------|
| PEPERONI (peso a crudo) | 60 |
| MELANZANE (peso a crudo) | 60 |
| ZUCCHINE (peso a crudo) | 60 |
| CIPOLLE (peso a crudo) | 25 |
| PATATE (peso a crudo) | 70 |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 10 |
| AGLIO | Q.B. |
| BASILICO | Q.B. |
| SALE | Q.B. |

| MELANZANE AL FUNGHETTO | GR. |
|-------------------------------|------------|
| MELANZANE (peso a crudo) | 230 |
| PREZZEMOLO | Q.B. |
| PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI | Q.B. |
| OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | 7 |
| SALE | Q.B. |

FRUTTA e DOLCI

| | |
|---------------------------|----------------|
| FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | GR. 150 minimo |
|---------------------------|----------------|

| | |
|--------|----------------|
| BANANE | GR. 150 minimo |
|--------|----------------|

| | |
|-------------------|----------------|
| COCOMERO - MELONE | Gr. 300 minimo |
|-------------------|----------------|

| | |
|--|---|
| DOLCI AL CUCCHIAIO CONFEZIONATI: BUDINO, PANNA COTTA, BONET, CREME CARAMEL, MOUSSE AL CIOCCOLATO, FRAGOLA, VANIGLIA, ALL'AMARETTO ECC.... | N° 1 confezione procapite: Gr. 150 minimo |
|--|---|

| | |
|---|--------------------------------|
| YOGURT NATURALE/ALLA FRUTTA A PEZZI O FRULLATA | N° 2 Vasetti cc. 125 minimo |
|---|--------------------------------|

| | |
|--|----------------|
| DOLCE CONFEZIONATO: TIRAMISU', TRANCIO AL CIOCCOLATO, | Gr. 300 minimo |
|--|----------------|

| | |
|--|---------------|
| MACEDONIA DI FRUTTA SCIROPATA/ FRUTTA SCIROPATA | GR 200 minimo |
|--|---------------|

PANE, BEVANDE E VARIE

| | |
|----------------------------|-----------------|
| PANE O GRISSINI O CRACKERS | GR. 100 a pasto |
|----------------------------|-----------------|

| | |
|------------------------------------|--------|
| ACQUA NATURALE O FRIZZANTE O LATTE | l 0,50 |
|------------------------------------|--------|

| | |
|----------------------------------|----------------|
| SUCCO DI FRUTTA O YOGURT DA BERE | ml. 200 minimo |
|----------------------------------|----------------|